



Série 600 - Cette série se compose d'appareils puissants qui par leur conception modulaire sont peu encombrants. Vous composez votre ligne de cuisson selon vos besoins. Appareils en acier inoxydable 18/10 de grande qualité avec construction compacte pour une longue durée de vie.

- Puissance : 6,3 kW | 400 V | 50 Hz
- Série : 600 Imbiss
- Type : Appareil de table
- Contenance de la cuve : 8 litre(s)
- Robinet de vidange de la graisse : Oui
- Pieds réglables en hauteur : Non
- Nombre de cuves : 1
- Mode de fonctionnement : Électrique
- Matériau : CNS 18/10
- Remarque importante : -
- Raccord d'appareil : 3 NAC
- Commande : Manette
- Témoin lumineux de contrôle : Oui
- Interrupteur de marche/arrêt : Non
- Résistance électrique : Escamotable
- Couleur : Argenté
- Dimensions panier : L 225 x P 275 x H 100 mm
- Contenance du panier : 8 litre(s)
- Nombre de paniers : 1
- Bac collecteur de graisse : Non
- Dimensions : L 400 x P 600 x H 290 mm
- Poids : 21 kg

Friteuse 600, L400, 8L

Produits complémentaires

Panier de rech., frit.600, 8l, g.

- Dimensions panier : L 225 x P 275 x H 100 mm
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 226 x P 495 x H 205 mm
- Poids : 0,8 kg

Code-No. 131419
GTIN 4015613658711

Seau pour huiles usagées 12L



- Contenance : 12 litre(s)
- Propriétés : Cache pour l'évier
Couvercle bloqué durant le transport
Bord de fond surélevé avec ouvertures pour la circulation de la l'air
Raccord de sécurité entre le seau et le couvercle
Poignée supplémentaire isolée contre la chaleur pour le vidage
- Matériau : Tôle d'acier
Galvanisé à chaud

Code-No. A150460V
GTIN 4015613274096

Filtre pour corps de friture



- Plage de température jusqu'à : 190 °C
- Matériau : Tissu spécial
- Lavable : Jusqu'à 40 °C
- Remarque importante : Ne pas sécher en machine
- Dimensions : L 250 x P 600 x H 155 mm
- Poids : 0,52 kg

Code-No. A101999
GTIN 4016098100986

Thermomètre A3000 TP

STAINLESS
STEEL



- Commande : -
- Profondeur de pénétration : 300 mm
- Matériau de la sonde de température : Acier inoxydable
- Plage de température : de 10 °C à 300 °C
- Modèle : Analogique
- Avec sonde de température : Oui
- Conçu pour : Friteuses
- Propriétés : Plage de température également en Fahrenheit
- Couleur : Argenté

Code-No. 292046
GTIN 4015613633152

Nettoyant intensif surpuissant F1L, set



- Unité de commande : 1 carton (2 bouteilles)
- Contenance : 2 x 1 litre
- pH : 14
- Conforme HACCP : Oui
- Sans chlore : Oui
- Sans phosphate : Oui
- Utilisation : Pulvériser le produit non dilué et laisser agir entre 10 et 30 minutes selon le degré d'encrassement
En cas d'encrassement important, chauffer l'appareil à env. 50 °C (sans vapeur)

Code-No. 173080
GTIN 4015613731933